

教科		料理		科目		食品学		単位数		2	
学年		1		科		普通科		専攻・コース		クックラボ	
教科書		食品と栄養の特性				副教材					
学習到達目標		食品についての正しい知識を身につけるため、食品の特徴・旬・成分などの知識を深め、調理の多様化・省略化に対応できるようにし、食品の適切な選択・活用力と調理の幅を広げる能力を育てる。									
評価の観点		食品の特性、成分、栄養価値や微生物と食品の関係、食品の加工貯蔵等あらゆる食品のもつ特性を十分に理解し、食品の適切な選択と活用を考えられる。									
期	月	学習内容・項目				学習のポイントと到達目標				備考	
前 期	4	植物性食品とその加工品 ・穀類 ・いもおよびでんぷん類				穀類・いも類の栄養的特徴、調理上の性質・利用法などを理解する。					
	5	・砂糖および甘味類 ・豆類				糖類・豆類の栄養的特徴、調理上の性質・利用法などを理解する。					
	6	・種実類 ・野菜類 ・果実類				種実類・野菜類・果実類の栄養的特徴、調理上の性質・利用法などを理解する。野菜・果実類は食用部位や形態などによっても分類してまとめる。					
	7	・きのこ類 ・藻類				きのこ類、藻類の栄養的特徴、調理上の性質・利用法などを理解する。					
	8										
	9	動物性食品とその加工品 ・魚介類 ・食肉類				魚介類、食肉類の栄養的特徴、調理上の性質・利用法などを理解する。また、個々の魚介類・食肉類やその特徴についてもまとめる。					

期	月	学習内容・項目		学習のポイントと到達目標		備考	
後 期	10	・卵類 ・乳類		卵類、乳類の栄養的特徴、調理上の性質・利用法などを理解する。またそれらの加工品の特徴についてまとめる。			
	11	その他の食品 ・油脂類 ・菓子類 ・嗜好飲料類		油脂類、菓子類・嗜好飲料類の栄養的特徴、調理上の性質・利用法などを理解する。			
期	12	・調味料および香辛料類 ・調理加工食品類 ・ゲル状食品 ・特別用途食品 ・保健機能食品		調味料および香辛料類の特徴、調理上の性質、利用法を理解し、それぞれが果たす役割について考える。保健機能食品としてどのようなものが市場に出回っているか調べる。			
	1	食品の加工 ・食品の加工の目的 ・食品の加工法 ・微税物の利用		食品の加工法のそれぞれの目的・特徴を理解する。			
	2	食品の貯蔵 ・食品の貯蔵の目的 ・食品の貯蔵法		食品の貯蔵法のそれぞれの目的・特徴を理解する。加工と貯蔵それぞれの特徴をあげ、比較してみる。			
	3	食品の生産と流通 ・わが国の食品の生産 ・海外から輸入される食品 ・食品の流通の仕組み ・各食品の流通経路		日本で生産される食品と輸入される食品についてまとめる。主な食品の流通経路を理解する。食品の生産と流通について利点や問題点を考える。			